

CENOURA COM BATATA GRATINADA DA DINHA

INGREDIENTES

100 g de milho verde

500 g de batatas cortadas em rodelas

3 cenouras cortadas em rodelas

1 tomate

azeitonas para decorar

400 ml de molho bechamel (molho branco)

200 ml de nata (creme de leite fresco)

1 cubo de caldo knorr culinário

1/2 cebola

400 g de queijo mzzarella ralado típico italiano

100 g de queijo flamengo em cubos

2 ou 3 dentes de alho

3 colheres de sopa bem cheias de manteiga

sal

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas e as cenouras para cozer, em panelas separadas, depois de cozidas deixe esfriar.

Não deixe as batatas cozerem muito, para não se desfazerem na hora da montagem.

Em uma panela ou micro-ondas derreta uma colher de manteiga, coloque o bechamel, a nata e o milho verde.

Para dar um gosto, acrescente um cubo de caldo knorr culinário, mexendo sempre, até os ingredientes se misturarem bem, por uns 2 a 3 minutos e dar sabor.

Se preferir também, pode acrescentar o sal a gosto.

No fim, acrescente o queijo flamengo.

Em outra panela, derreta 2 colheres de manteiga, acrescente os dentes de alho cortados em rodelinhas finas e a cebola cortada em cubinhos bem finos e pequenos ,não precisa refogar muito.

Em uma forma de sua preferência, para montagem, coloque primeiramente a cenoura forrando todo o fundo da forma.

Em seguida, regue com o refogado de alho, cebola e manteiga, espalhando bem em cima da cenoura.

Lembre que a quantidade não é muita, por isso não vai cobrir muito bem a cenoura.

Depois coloque a batata do mesmo modo da cenoura, bem organizada, para que o prato fique bonito.

Jogue o molho branco com natas por cima, em seguida a muzzarella ralada.

Corte o tomate em rodelas e junto com as azeitonas, decore a gosto.

Por fim, o orégano.

Para dar um toque final a nossa receita, leve ao forno por 40 minutos até a muzzarella gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27731-cenoura-com-batata-gratinada-da-dinha.html>